ニッポンハム 食の未来財団

あなたのアイデアや実践が大きな輪として広がります

笑顔はじける

第8回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

2022年7月1日(金)～9月30日(金)
(締切当日消印有効)

テーマと応募条件

1と2の両方を満たしていることが条件

1 特定原材料7品目のうち「卵・乳・小麦」いずれも使用しない
または他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ

特定原材料7品目：卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに

※主な原材料が大豆、小麦、食塩の「醤油」は、使用可とします。
参考文献：日本小児アレルギー学会 食物アレルギー委員会『食物アレルギー診療ガイドライン2021』協和企画，2021
コンテストでは「醤油(小麦を含む)」を使用している「めんつゆ」などは使用できません。

2 特定原材料等28品目のうち
使用しているものを明らかにしているレシピ

特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・桃・やまいも・りんご・ゼラチン

部門・応募資格

A・Bのいずれかの部門を選択。

・A・Bどちらの部門に属するかは、応募者の判断にお任せいたします。
・個人の応募だけでなくグループでの応募も可能です。
・おひとり様A-B部門関係なく複数応募可能です。

A 食事部門

B おやつ・デザート部門

審査基準

食物アレルギー対応食としてふさわしい工夫をしている、
おいしさ・簡便性・独創性・ネーミングなど

応募方法

※昨年度から変更点がありますので必ずウェブサイトの記入例をご確認ください。

応募用紙(料理完成写真貼付)を郵送またはメールにてお送りください。1人何点でも応募可(応募用紙をコピーしてご利用ください)。

応募用紙

● 応募者情報と料理のレシピなど必要事項を記載。
- レシピ公開時に応募者氏名を非公開希望の方はニックネームを記入ください。ただし、グループ応募の場合、代表者名は公開されませんので、ニックネーム欄への記載は必要ありません。
- 学校としてまとめて応募の場合は担当教員あるいは学校の責任者に必ず承認を得た上で、「勤務先(部署名)/学校名(学部・学科)」欄に担当教員名も記入して応募ください。

● 料理写真は、料理がはっきりわかるものを貼付(必須)。
- 郵送の場合は写真裏面に氏名／グループ名を記載し、貼付。

市販食品など(調味料も含む)を使用する場合は、審査が進んだ段階で、その商品写真と
原材料名記載部分の写真をお送りいただくよう、ご連絡いたしますのでお手元に保管をお願いします。

※応募用紙や写真貼付に不備があった場合は、失格となることがございますのでご注意ください。

郵送の場合

応募用紙に必要事項を記入し、写真を貼って2部お送りください(※コピーをする際は、A4サイズでお願いします)。

メールの場合

● 件名は、<【部門名】応募者氏名(またはグループ名)／料理名>で送付。
例：【おやつ・デザート部門】日本未来／じゃが餅
※ファイル分割して送付する場合、末尾に番号を振ってください。 例：【おやつ・デザート部門】日本未来／じゃが餅1/3

● 本文を含めて100MBまで送付可能。100MBを超える場合は、分割して送付。
※宅ふぁいる便やGigaFileなど、期限付きでの転送サービスおよび圧縮ファイルは受信できません。

応募先

【郵送の場合】 〒305−0047 茨城県つくば市千現2-1-6 つくば研究支援センターA-24
公益財団法人ニッポンハム食の未来財団
「第8回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2022」事務局

【メールの場合】contest@miraizaidan.or.jp

詳しくは、特設サイト(QRコード)をご覧ください。
食物アレルギーのことや代替食・除去食に関する基礎知識を公開しています。

審査方法

第1次審査(書類審査) 〉 第2次審査(書類審査) 〉 最終審査(審査委員による試食) 〉 結果発表(2023年2月下旬～3月下旬(予定)) 〉 表彰式(2023年3月中旬～下旬(予定))

※最終審査では、調理審査は実施しませんので審査会場への来場はありません。

結果発表&賞品

2023年2月下旬～3月下旬(予定)

応募者または代表者(学校応募の場合は担当教員)へ通知いたします。

各部門、**商品券**を贈呈。

最優秀作品10万円分、優秀作品5万円分。

※その他、審査委員特別賞を用意しています。

■ 審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】	畑江敬子	お茶の水女子大学 名誉教授
【委　員】	伊藤節子	同志社女子大学 名誉教授、(学)大和学園地域健康栄養支援センター センター長
	小田利典	(株)MEATREVO　商品企画マネージャー
	片山登志子	弁護士
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院小児科、アレルギーセンター顧問 NPO福岡食物アレルギーネットワーク理事長
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	瀧澤香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長
	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長、(公社)全国調理師養成施設協会 副会長
	長尾慶子	元東京家政大学大学院 教授

お問い合わせ：「第8回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2022」事務局
TEL:029-893-2882　FAX:029-893-4360、公式サイト：https://www.miraizaidan.or.jp
主催：公益財団法人ニッポンハム食の未来財団、後援：厚生労働省・消費者庁・農林水産省、運営協力：女子栄養大学出版部

※最新情報はウェブサイトをご確認ください。

事務所記入欄	A	B	受付番号：

『第8回食物アレルギー対応食 料理コンテスト』応募用紙

①	個人でご応募	フリガナ 氏名		ニックネーム （ニックネームでの公開を希望する場合）		② 年齢 歳
	グループでご応募	フリガナ グループ名		フリガナ 参加者氏名 代表者に○をしてください		

③	職業（職種） ※学生の場合、学年を記入		学年 年生	④ お持ちの資格	調理師・栄養教諭・家庭科教諭・管理栄養士・栄養士 フードコーディネーター・保育士・その他（ ）

⑤	フリガナ 勤務先（部署名）/ 学校名（学部・学科）		⑥	フリガナ 連絡先氏名	□ 本人 □ 代表者 □ 担当教員

⑦	連絡先住所 ※⑥の連絡先氏名の方の住所をご記入ください	〒 □ 自宅 □ 職場/学校 □ その他（ ）

⑧	電話番号（日中の連絡先） ※ 必ず連絡可能な番号をご記入ください	□ ⑥の連絡先 □ その他（ ）	⑨	メールアドレス	□ ⑥の連絡先 □ その他（ ）

⑩	応募のきっかけ	□ ウェブサイト □ チラシ □ ポスター □ 学校 □ 友人 □ その他（ ）
⑪	応募に関する同意事項	・ 応募作品（料理名、材料・作り方、写真を含む）に係る著作権(著作権法27条及び28条に規定される権利を含む)、特許権その他の知的財産権等の権利は「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」へ帰属又は移転します。また、著作者人格権を当財団に対して行使しないことに同意いただきます。 ・ 応募作品は自ら制作しかつ未発表のもの、第三者の著作権その他諸権利を侵害するものでないものに限ります。また応募用紙は返却いたしません。 □ 同意する ・ 入賞作品（料理名、材料・作り方、写真を含む）及び入賞者名又はニックネームは公開いたします。 ・ 本コンテスト応募者の個人情報を本人の同意なく利用目的以外に使用いたしません。 ・ 次年度、本コンテストに関するご案内をお届けいたします。 □ 同意しない
⑫	応募部門名（1部門のみ選択）	□ A：食事部門 □ B：おやつ・デザート部門

⑬	料理名 （30文字以内）	フリガナ

⑭	「卵・乳・小麦」を使用しないための調理の工夫 （審査ポイントですので必ずご記入ください）	
	上記以外で除去または代替対象とした特定原材料等があればご記入ください。	

⑮	特定原材料等28品目のうち使用しているもの （卵・乳・小麦を含む作品は審査の対象外です。）	■ 卵 ■ 乳 ■ 小麦 □ そば □ 落花生（ピーナッツ） □ えび □ かに □ アーモンド □ あわび □ いか □ いくら □ オレンジ □ カシューナッツ □ キウイフルーツ □ 牛肉 □ くるみ □ ごま □ さけ □ さば □ 大豆 □ 鶏肉 □ バナナ □ 豚肉 □ まつたけ □ 桃 □ やまいも □ りんご □ ゼラチン

⑯	料理に対する想い・エピソードなど	

事務所記入欄	A	B	受付番号：

料理名

⑰

材料（分量含む）・作り方　／　1人分・2人分・4人分・作りやすい分量(　　)

※すべてgまたはmlで表記してください（皮・種・骨などを除いた分量）。　※電子レンジを使用する場合はラップの有無、ワット数、時間を忘れずにご記入ください。
※必ずウェブサイトの応募用紙を使用し、記入例をご参考にしてください。　　★特定原材料等28品目は、パッケージ等のアレルゲン表示と原材料の表記を参考に記載ください。

材料名	市販食品（加工食品・調味料・油等）		分量（gまたはml）	★特定原材料等28品目の記入（アレルゲン記載） （卵・乳・小麦は不可、ただし小麦は「醤油」の場合のみ可。 ただし、めんつゆ等の原材料の醤油は使用不可。）
	商品名	メーカー名		

事務所記入欄	A	B	受付番号：

料理名

⑱ 作り方（書ききれない場合は、2枚以上になっても可）

⑲ 調理時間	※材料の計量や下準備の時間は含めない。　（　　）時間　（　　）分
⑳ 料理の完成写真	料理写真は、料理がはっきりわかるものを貼付（郵送の場合は写真裏面に氏名／グループ名を記載）。 メールでの応募の場合はデータ添付（100MBまで）。

※料理完成写真の貼付（点線枠内に貼付してください。）

（貼付がない場合は、審査の対象となりませんのでご注意ください。）

【重要】
使用した市販食品（加工食品・調味料・油等）の商品写真と原材料表記部分の写真をお手元に保管してください。
現物保管も可（保管期限：2023年3月末）。
書類選考が進んだ段階で写真のご提出（メールまたは郵送）をお願いすることがあります。